



# ORANGEN-MASCARPONE-CREME AUS DEM ISI DESSERT WHIP



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

**250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille

**125 g** Orangensaft

**125 g** Mascarpone

**10 g** Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel "Professional Charger" aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.